

ACC. N:R M. 13472:1-2.

Landskap: Skåne Upptecknare: Martin Eriksson, Gyllebo
Härad: Ingelstad Berättare: " " "
Söcken: Borsby Berättarens yrke: f. d. kontor.
Uppteckningsår: 1954 Född år 1878 i Borsby

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kryddat brännvin. s. 1-2.

Luv F 50.

Skriv endast på denna sida

Gryddat brännvin. Ja systembolagen har ju många
sorter kryddat brännvin såsom Skåne apovit O.P. m. fl.,
men om vi skulle ta en krydda som var den van-
ligaste före i tiden var ju malört. Det var ju
vad man i vanliga fall kallade en besk.
Det skulle ju enligt läkarnas utsaga vara bra
att ta sig ett par beska minst en gång i
månaden. Det skulle ju hålla magen i bra
funktion. Det var lätt att bereda, det var
bara att stäcka ner ett par kvistar med blom-
merna av malörten på en flaska och deretter
slå brännvin på flaskan. Det skulle ju
helst stå några dagar och dra. De flesta
hade derför malört i trädgårdarna. Malörten
skulle vara avskuren den 24 Augusti Bastofs-
mens och sedan skulle den hänga till torrk
om den skulle bli bra. Jag har hört berättas
ett folk kunde lägga socker eller släppa, blåsa

Tobaksrök på brännvin bara för att folk skulle bli sjuka av det. Somtoga köpte eter som man kunde få på apotek och slä ibland det, det rusar ju bort då.

Ett annat sätt att krydda brännvin var att ta svarta vinbär noppa bären och stoppa dem på en flaska och deretter slä på brännvin och låta det dra någon vecka.

Svarta vinbär som ju innehåller en massa vitaminer i sig skall skaka i lösnings med brännvin vara en god hjälp till allmänthälsning eller om man kände sig dålig så var det bara att ta några droppar av detta.

Men det är med brännvin som med mycket annat, allt med mått ett par centiliter någon gång skadar nog ingen.